

## *Barbera del Monferrato DOC La Monella 2006*

Frizzante-Barbera, Duft von Veilchen und roten Beeren, lebhaft, heiter und "ungezähmt"

Braida, Piemont  
100% Barbera, rot  
Stahltank

Trinktemperatur: 8 - 12 C  
Zu Spaghetti Bolognese, zur Grillparty und zur Vesperplatte

AIS: 3/5 Trauben

1.50 l  
Bestellnummer 29306



## *BRAIDA di Giacomo Bologna - Rocchetta Tanaro*

Es gibt im Piemont keine Rebsorte, die in den letzten Jahren soviel Beachtung gefunden hat, wie der Barbera. Es gibt zwei bedeutende Gebiete für ihren Anbau. Barbera wächst sowohl in der Zone Alba als auch rund um Asti. Während er sich in den Langhe die besten Lagen mit dem Nebbiolo teilen muß, herrscht er in Asti uneingeschränkt. Mit seiner schwarzroten Farbe erinnert der Barbera an Cabernet Sauvignon. Sein eher dezentes Tannin macht ihn früh trinkreif und seine tiefe Frucht und seine anfangs deutliche Säure prädestinieren ihn für die Lagerung im Barrique. Dadurch erhält er eine fein nuancierte, vielschichtige Textur und einen angenehmen Trinkfluß. Der große Pionier, der die Klasse dieses "Bauernweins" entdeckte, war Giacomo Bologna, der Vater von Raffaella, die heute zusammen mit ihrem Bruder Beppo das Weingut leitet. Mit seinem Bricco dell' Uccellone, der erstmals 1982 auf den Markt kam, wurde der Barbera neben Barolo und Barbaresco in den Adelsstand erhoben. Die größte Konkurrenz kommt mit dem Bricco della Bigotta und dem Ai Suma aus dem eigenen Weingut. Ai Suma heißt: "Wir haben es geschafft!"